

餐旅與烘焙管理系專業證照表

3 點		1 點	
餐旅	廚藝	餐旅	廚藝
1.飲料調製乙級(技檢中心)	1.中餐烹調乙級-葷食(技檢中心) 2.中餐烹調乙級-素食(技檢中心) 3.烘焙食品乙級-麵包、餅乾(技檢中心) 4.烘焙食品乙級-西點蛋糕、麵包(技檢中心) 5.烘焙食品乙級-西點蛋糕、餅乾(技檢中心) 6.中式麵食加工乙級-水調(和)麵類(技檢中心) 7.中式麵食加工乙級-發麵類(技檢中心) 8.中式麵食加工乙級-酥(油)皮、糕(漿)皮類(技檢中心) 9.西餐烹調乙級(技檢中心) 10.烘焙食品乙級伴手禮-麵包(技檢中心) 11.烘焙食品乙級伴手禮-西點蛋糕(技檢中心) 12.烘焙食品乙級伴手禮-餅乾(技檢	1.餐旅服務丙級(技檢中心) 2.餐飲服務丙級(技檢中心) 3.旅館客房服務丙級(技檢中心) 4.飲料調製丙級(技檢中心) 5.餐旅服務業行銷(AH&LA) 6.餐旅服務業督導(AH&LA) 7.專業顧客服務(AH&LA) 8.客務部營運與管理(AH&LA) 9.國際禮儀證照 (中華商管教育發展學會) 10.國際博弈產業服務資格認證 (RSG·澳洲皇家布里斯本技術學院) 11.管理人才能力檢定 (矩陣管理顧問有限公司) 12.顧客關係管理師(CRM) (MicroAnalysis Tech Co.,Ltd 微析科技股份有限公司) 13.電腦軟體應用丙級(技檢中心) 14.餐飲採購與供應管理師 (中華食品安全管制系統發展協會)	1.中餐烹調丙級-葷食項(技檢中心) 2.中餐烹調丙級-素食項(技檢中心) 3.西餐烹調丙級(技檢中心) 4.烘焙食品丙級-麵包(技檢中心) 5.烘焙食品丙級-西點蛋糕 (技檢中心) 6.烘焙食品丙級-餅乾(技檢中心) 7.中式麵食加工丙級-水調(和)麵類 (技檢中心) 8.中式麵食加工丙級-發麵類 (技檢中心) 9.中式麵食加工丙級-酥(油)皮、糕 (漿)皮類(技檢中心) 10.中式米食加工丙級-米粒類、米 漿型(技檢中心) 11.中式米食加工丙級-米粒類、一 般漿團(技檢中心) 12.中式米食加工丙級-熟粉類、一 般膨發類(技檢中心) 13.食品安全管制系統

	中心) 12.乙級食品檢驗分析技術士(勞動部) 13.乙級中餐(素食)烹調技術士(勞動部)	15. 英國葡萄酒與烈酒教育基金會 初級葡萄酒證書(Wine and Spirit Education Trust, WSET) 16. 餐廳服務員 (美國旅館業協會教育機構(AHLEI)) 17.民宿管家證照(台灣民宿協會) 18.調查與研究方法分析師丙級 (三星統計) 19.TIMS-初階行銷企劃證照(台灣行銷科學學會) 20.調查與研究方法分析師 (高階調查與研究分析師)(矩陣管理顧問有限公司) 21.食品安全管制系統 (HACCP 60A)	(HACCP 60A) 14.食品安全管制系統 (HACCP 60B) 15.烘焙食品丙級-麵包(素食) (技檢中心) 16.烘焙食品丙級-餅乾(素食) (技檢中心) 17.丙級食品檢驗分析技術士(勞動部) 18.丙級水產食品加工技術士(勞動部) 19.丙級中餐(素食)烹調技術士(勞動部) 20.食物製備技術士(勞動部) 21.丙級肉製品加工技術士(勞動部)
--	---	---	---

畢業條件：

須達到本系專業證照表上所列證照點數 3 點(含)以上，入學後針對個人畢業學程至少須考取 3 點(含)以上。

從 112 學年度入學後新生開始實施。

112 年 10 月 26 日 112 學年度第 1 學期第 1 次系課程委員會議通過

114 年 11 月 11 日 114 學年度第 1 學期第 4 次系務會議通過